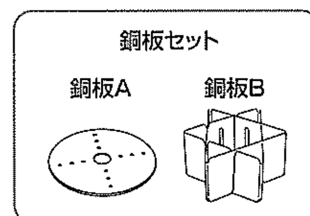
発芽コースについて

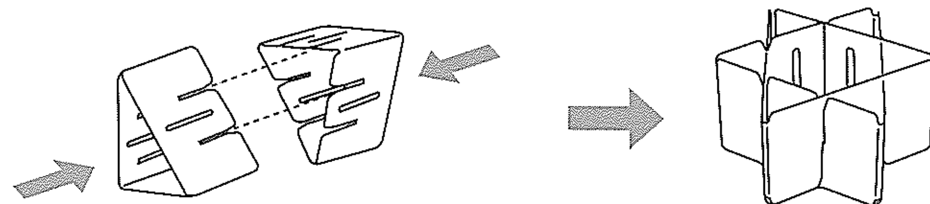
発芽コース

玄米を一定の温度の湯にひたすことで、発芽を促進させます。
そのまま自動的に炊飯するコースではありません。できあがった発芽玄米を炊飯する場合は20ページの「発芽玄米の炊き方」を見てください。



1 銅板Bを組み立てる

ふたつの銅板を向かい合わせに持ち、
切り欠き部を合わせて組み立てる



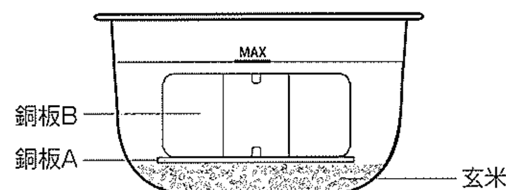
2 付属の白米用計量カップで玄米を計り、水洗いする

発芽玄米が作れる量は次の通りです。

1.0Lサイズ……1～3カップまで
1.8Lサイズ……1～5カップまで

3 なべに玄米を入れる

4 銅板セット（銅板A、銅板B）を入れる



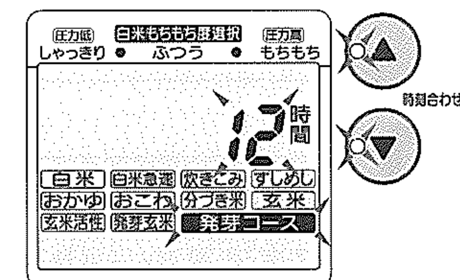
5 水を入れる

水は玄米の量に関係なくなべのMAXの
線まで入れる

6 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

7 (メニュー)で「発芽コース」を選ぶ

発芽時間が表示されます（初期設定12時間）
▼▲キーで設定時間を9～15時間の範囲で変更することができます。
※夏場など室温が高いときは、玄米の種類、水質などによっては、発芽玄米特有の強いにおいがする場合があります。その場合は発芽時間を短くするか、玄米の量を減らしてください。



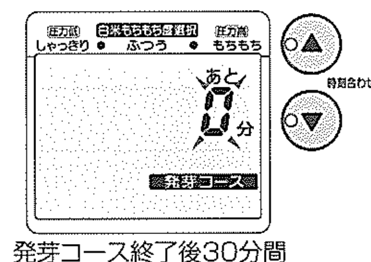
8 (炊飯)を押す

炊飯ランプが点灯し、発芽コースを開始する
液晶画面で発芽コースが終わるまでの残り時間を表示します。
発芽コースの途中でも「とりけし」キーを押し、終了させることができます。
発芽コースの途中で現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」の▲または▼キーを押してください。

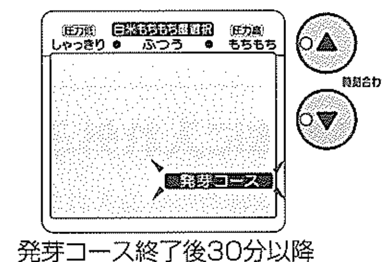
9 発芽コースが終わり、メロディー（ブザー）が鳴ったら

(とりけし)を押し、なべを取り出す

発芽コースが終わった後も、なべを取り出さない場合、注意を促すため30分ごとにブザーでお知らせします。必ず、早めに「とりけし」キーを押し、なべを取り出してください。



発芽コース終了後30分間



発芽コース終了後30分以降

発芽コースが終わった後はできるだけ早くなべを取り出し、発芽玄米を水洗いしてください。
そのまま放置していると、強いにおいが発生したり、腐食したりする恐れがあります。

10 できあがった発芽玄米はよく水洗いする

なべから銅板セットを取り出し、中のぬるま湯を捨てる
発芽玄米はよく水洗いし、水を切る
※できあがった発芽玄米をよく水洗いせずに炊飯するとにおいが残りますので、必ず水洗いしてから、炊飯してください。

発芽コースについて

発芽玄米の炊き方

1 できあがった発芽玄米を水洗いし、なべに入れる

白米と混ぜて炊飯する場合は白米と発芽玄米を別々に洗ってください。

2 水加減をする

自分で作った発芽玄米を使う場合は元の玄米の量（カップ数）と同じ「白米」の目盛に合わせてください。
白米と混ぜ合わせる場合も白米のカップ数と発芽玄米の元の玄米のカップ数とを足したカップ数の「白米」の目盛に合わせてください。

できあがった発芽玄米を計量する場合

できあがった発芽玄米は水分を含み体積が増えています。
そのため、できあがった発芽玄米を計量カップで計ると元の玄米より米の量が少なくなります。
下記の表を参考として、炊きたいカップ数に発芽玄米を加えてください。

発芽玄米1合（カップ）炊きたい場合	1カップに1/2カップ（90mL）加える
発芽玄米2合（カップ）炊きたい場合	2カップに1カップ（180mL）加える
発芽玄米3合（カップ）炊きたい場合	3カップに1½カップ（270mL）加える

※お好みにより水加減をかえてください。

3 なべを本体に入れ外ぶたを閉める

発芽コース用の銅板セットは入れないでください。

4 (メニュー)で「発芽玄米」メニューを選び、(○ 炊飯)を押す

※発芽玄米の予約炊飯はできません。

お知らせとお願い

発芽玄米は水分を大量に含んでおり、いたみやすい米です。
そのため、できあがった発芽玄米はできるだけその日のうちに炊飯してください。
その日のうちに炊飯せずに残った発芽玄米は冷凍保存してください。
発芽コースが終わった後のぬるま湯は、雑菌が繁殖しやすく、腐敗する原因になりますので、なべに残したままにせず、すぐに捨ててください。
発芽コースが終われば、銅板、なべ、内ぶたを早めに洗ってください。お手入れを怠ると、腐食やいやなにおいの発生の原因になります。

銅板のお手入れ

ご使用後は、早めにお手入れしてください。汚れたまま放置すると、錆び、においの原因となります。
銅板は食器用洗剤を使って、柔らかいスポンジなどでよく洗ってください。なお、変色の原因となりますので漂白剤は使用しないでください。
洗い終わったら、水気をよくふき取り、乾燥させてください。湿度の低いところに保管してください。
このようにお手入れをしていても、完全に変色を避けることはできません。

● 変色した場合
柔らかい布に市販の銅磨剤を少量つけ、こすり落としてください。
変色部分がきれいになれば、必ず洗い流してください。

● 緑青が発生した場合
酢に少し塩をまぜた溶液を布につけて、こすり落としてください。
あとは、食器用洗剤で洗ってすすいでください。

使い方

おやすみ保温

おやすみ保温

少し低めの温度で保温して、ご飯の乾燥・におい・変色をおさえます。12～24時間保温するときに使います。

1 保温ランプ（おやすみ保温｜保温）の点灯を確認する

2 （おやすみ保温）を押すと（おやすみ保温）ランプが点灯

3 （保温）を押すと通常の保温に戻る

- 通常の保温で12時間経過した後、なべの温度が低いとき、白米以外のメニューでは、キーを押しても受けつけません。炊き上がりから約24時間経過すると通常の保温に戻ります。
- 通常の保温に戻すと、温度調整のためファンが回転します。

使い方

音の切りかえ方

音の切りかえ方

お知らせメロディー：炊飯開始、予約完了、炊飯終了をメロディー音で、お知らせする機能です。

●炊飯を開始するとき ●予約を完了したとき	きらきら星	●炊飯を終了したとき	アマリリス

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 （予約）を3秒以上押す

3 切りかえたい音が鳴るとセット完了

- うまく切りかえられないときは再度 1 からやり直してください。

メロディー（高音・低音）とブザー音の切りかわり方：「予約」キーを押すごとに音が切りかわる

高メロディー音 → 低メロディー音 → ブザー音 →（高メロディー音に戻る）

使い方

時刻の合わせ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。時刻がずれている場合は、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時刻に炊き上がりません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

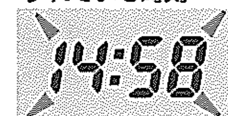
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

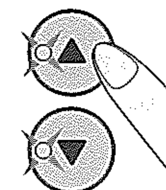
2 「時刻合わせ」の▲キーを押す

時刻表示と時刻合わせランプが点滅する

- 5秒間放置すると、もとの状態に戻ります。

ずれている時刻





3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせた後、3秒放置すると点滅が点灯にかわる

正確な現在時刻





保温経過時間を現在時刻に切りかえたいとき

「時刻合わせ」キーを押す

- もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。

お料理ノート

お料理メモ

お料理ノートに記載している計量単位

1カップ＝180mL（付属の白米用計量カップ）
大さじ1＝ 15mL
小さじ1＝ 5mL

具や調味料を加えて炊くとき

具………・小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
・量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
・煮えにくい具は、下ごしらえをします。

調味料…・調味料を加えたあとは、なべの底からよくかき混ぜます。

圧力がかかるメニュー

メニュー		圧力がかかるメニューには●印をつけています。
白米	しゃっきり	●
	ややしゃっきり	●
	ふつう	●
	ややもちもち	●
	もちもち	●
白米急速		●
炊きこみ		●
すしめし		
おかゆ		
おこわ		
分づき米		●
玄米		●
玄米活性		●
発芽玄米		●

白米・もちもち度選択：ふつう 胚芽精米

ふつうはこの製品の標準のもちもち度です。これで一度お試しください。

材料(4～5人分)
胚芽精米※……………………3カップ

つくり方

1 米を洗い、白米の水位目盛3まで水を入れます。（胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。）

2 メニューキーを押して白米を選び、続いて白米もちもち度選択キーを押してふつうを選びます。最後に炊飯キーを押します。

3 保温になれば、混ぜてほぐします。

胚芽

※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。米屋さんで購入してください。

白米・もちもち度選択：ややもちもち 麦まぜご飯

ふつうよりやや長めの時間をかけて、麦まぜご飯をじっくり炊き上げます。

材料(4～5人分)
米……………………$2^2/5$カップ
押し麦……………………$^3/5$カップ

つくり方

1 米と押し麦を合わせて洗い、白米の水位目盛3まで水を入れます。
（押し麦は、軽くて流れやすいため、ざるを用意して、そこへ水を流すようにすると押し麦が流れなくて良い）

2 メニューキーを押して白米を選び、続いて白米もちもち度選択キーを押して「ややもちもち」を選びます。最後に炊飯キーを押します。

3 保温になれば、混ぜてほぐします。

・押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。押し麦の量が多いと炊けないときがあります。
例：1カップ炊飯のとき
・米　0.8カップ（$^4/5$カップ）
・押し麦　0.2カップ（$^1/5$カップ）

白米・もちもち度選択：ややしゃっきり みそかつ丼

みそだれがからみやすいご飯に炊き上げます。

材料(4～5人分)
米………3カップ
豚ヒレ肉……280g
衣
- 小麦粉……適宜
- とき卵：卵……1個、水・$^1/4$カップ
- パン粉……適宜

揚げ油………適宜

A
- みそ(八丁みそ、信州みそ、仙台みそなど)………80g
- 酒……大さじ3
- 砂糖…大さじ3
- 水(またはだし汁)……大さじ4～5
- 土しょうがのしぼり汁……小さじ1
- ねぎ(みじん切り)……大さじ1

山椒………適宜



つくり方

1米を洗い、白米の水位目盛3まで水を入れます。

2メニューキーを押して白米を選び、続いて白米もちもち度選択キーを押して「ややしゃっきり」を選びます。最後に炊飯キーを押します。

3保温になれば、混ぜてほぐします。

4豚ヒレ肉は1人分が5切れになるように切り、小麦粉、とき卵、パン粉の順に衣をつけて180℃の揚げ油で揚げます。

5Aの材料を別のなべに入れて混ぜ合わせ、火にかけてあたためます。

6丼にご飯を入れ、4のカツを5切れずつ並べて5のみそだれを上からかけ、お好みで山椒をふりかけます。

すしめし　ちらしずし

材料(4～5人分)
米 ……… 3カップ
合わせ酢
- 酢 …… 大さじ4
- 砂糖 … 大さじ3
- 塩 …… 小さじ1

具
- にんじん … 20g
- ごぼう …… 35g
- たけのこ … 30g
- 生しいたけ 2枚
- ちくわ …… 1本

A
- だし汁 … $^2/_3$カップ
- 砂糖 …… 大さじ2
- しょうゆ … 大さじ1
- みりん(または酒) ……… 大さじ1

B
- 卵 ………… 2個
- みりん … 小さじ1
- 塩 ………… 少々

みつば(ゆでる) または木の芽 …… 適宜
酢レンコン・のり・うす紅しょうが … 適宜
えび・いか・さやえんどう(ゆでる) ……… 適宜



つくり方
1 米を洗い、すしめし の水位目盛3まで水を入れます。
2 メニュー キーを押して すしめし を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
3 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに**合わせ酢**をふりこみ、時々大きく混ぜて、あおぐなどして冷まします。
4 にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。
5 Bを混ぜ合わせ、薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
6 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後にみつば、錦糸卵、酢レンコン、のりを散らして、えび、いか、さやえんどうをかざり、うす紅しょうがを添えます。

炊きこみ　五目ご飯

材料(4～5人分)
米 ……… 3カップ
鶏肉(またはしらす干し) ……………… 50g
油あげ ……… $^1/_2$枚
にんじん …… 35g
こんにゃく …… 35g
ごぼう ……… 35g
干ししいたけ ………… 2～3枚

A
- 薄口しょうゆ、みりん ……… 大さじ$1^1/_2$
- 塩 … 小さじ$^1/_2$
- だしの素 …… 小さじ$^1/_2$

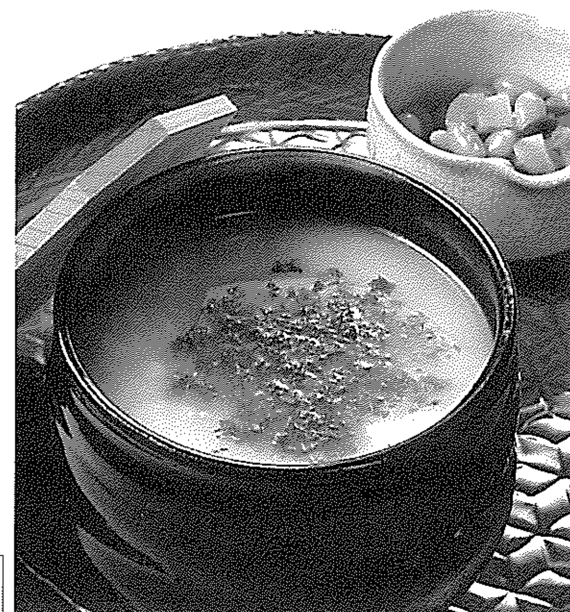
干ししいたけのもどし汁、
絹さやまたはみつば(ゆでる) …………… 適宜



つくり方
1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通し(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米を洗って3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。米や具の量が多いとうまくできません。
6 メニュー キーを押して 炊きこみ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、絹さややみつばをかざります。

おかゆ　七草がゆ

材料(4～5人分)
米 ………………………………… 1カップ
青菜類(あれば春の七草、なければ他の野菜類) ……………………………… 75g
塩 ………………………………… 少々



つくり方
1 青菜類を洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米を洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。
3 メニュー キーを押して おかゆ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
4 保温になればふたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

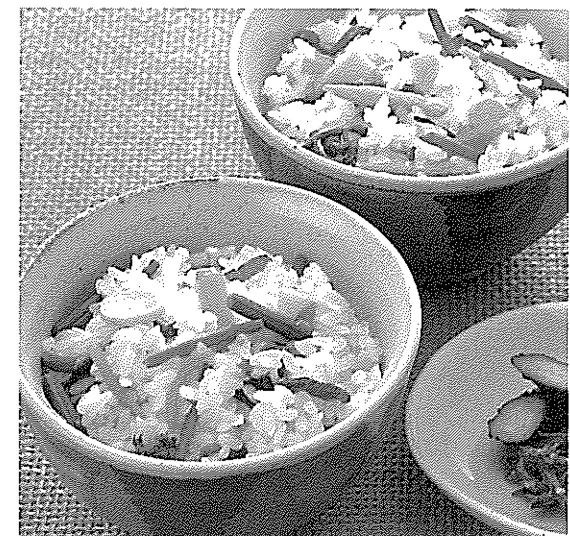
●「七草がゆ」など青菜を入れるおかゆをつくるときは、おかゆが炊き上がったあとに、ゆで青菜を入れてください。最初から加えると、青菜が変色したり、また圧力調整装置や安全弁が詰まる恐れがあります。

春の七草:セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ(カブ)、スズシロ(ダイコン)

おこわ　山菜おこわ

材料(4～5人分)
もち米 ……………………………… 3カップ
山菜水煮(パック入り) …… $^3/_4$カップ(約75g)

A
- みりん ………………………… 大さじ1
- 塩 ……………………………… 小さじ1



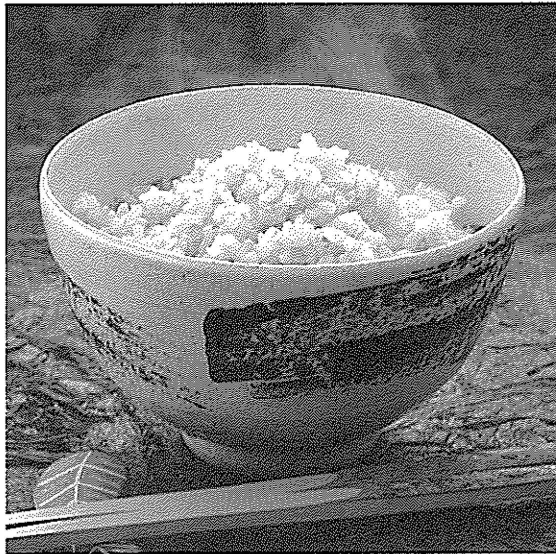
つくり方
1 米を洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛3まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。のせた具を米と混ぜないでください。米や具の量が多すぎるとうまくできません。
3 メニュー キーを押して おこわ を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米と米(うるち米)を$^1/_2$カップずつ混ぜて炊く場合、水を おこわ の水位目盛3より少し多めに増やしてください。

ご注意
炊きこみご飯やおこわなどで具を炊きこむ場合、米の上に具をのせた後は混ぜないで炊いてください。
混ぜるとうまくできない場合があります。
米や具の量が多すぎるとうまくできない場合がありますのでご注意ください。

分づき米 分づき米ご飯

材料(4～5人分)
分づき米(3分づき、5分づき、7分づき)…3カップ



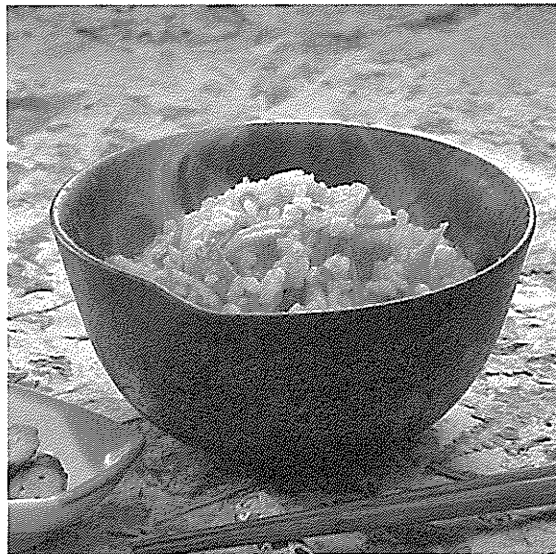
つくり方

1 米を洗い、[分づき米]の水位目盛3まで水を入れます。
2 (メニュー)キーを押して[分づき米]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
3 保温になれば、混ぜてほぐします。

玄米 玄米の炊きこみご飯

材料(4～5人分)

玄米		3カップ
鶏肉		80g
油あげ		1枚
にんじん、こんにゃく、ごぼう		各35g
A	薄口しょうゆ	大さじ3
	みりん	大さじ $^{1}/_{2}$



つくり方

1 鶏肉を1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通し(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。
ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗ってAを加え、[玄米]の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
5 (メニュー)キーを押して[玄米]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。

- ●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
- ●炊きこみメニューのため、1.0L:1～4カップ、1.8L:2～6カップで炊いてください。
- ●調味料を加えて炊き上げますので、焦げめがつきます。

玄米活性 玄米活性トッピングアラカルト

材料(4～5人分)

玄米		3カップ
トッピングアラカルト		
ア. ジャコごま		適宜
イ. いりこ菜っ葉		
ウ. 小魚の揚げ煮		
エ. 小えびの天ぷら		
オ. 春菊のごまあえ		
カ. とりレバーのしょうゆ漬け		

つくり方

1 米を洗い、[玄米]の水位目盛3まで水を入れます。
2 (メニュー)キーで[玄米活性]を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
3 保温になれば混ぜてほぐし、お好みの具をトッピングしていただきます。

トッピングする具のつくり方

ア. ジャコごま
ちりめんじゃこといりゴマをフライパンでから炒りし、最後にあおのりを加えます。

イ. いりこ菜っ葉
フライパンにサラダ油を熱し、いりこと小さく刻んだ菜っ葉(大根の葉など)を炒め、しょうゆ、砂糖、七味唐辛子で味つけします。

ウ. 小魚の揚げ煮
小魚に片栗粉をまぶして揚げ、砂糖、しょうゆ、酢に一味唐辛子少々を加えた中で煮からめます。

エ. 小えびの天ぷら
えびの殻をむき、一尾ずつ天ぷらにします。

オ. 春菊のごまあえ
春菊をゆでて切り、しょうゆ、みりん、すりごまであえます。

カ. とりレバーのしょうゆ漬け
しょうゆ、みりん、酒、ねぎ、しょうが、一味唐辛子少々を混ぜ合わせた中に、しっかりめにゆでた熱いレバーを入れて1時間つけておきます。

発芽玄米 スタミナキムチまぜご飯

材料(4～5人分)

発芽玄米		1カップ
米		2カップ
牛肉(赤身うす切り)		90g
A	しょうゆ	大さじ2
	にんにく(みじん切り)	1片
	すりごま、ごま油	各大さじ1
	こしょう	少々
キムチ(白菜)		150g
サラダ油		大さじ2
卵(錦糸卵用)		2～3個



つくり方

1 発芽玄米と米を合わせて洗い、[白米]の水位目盛3まで水を入れます。(メニュー)キーを押して[発芽玄米]を選び、(炊飯)キーを押します。
2 卵は錦糸卵(うす焼きにしてせん切り)にします。
3 牛肉はせん切りにし、Aと混ぜ合わせ5分間つけます。
4 キムチは洗わずにせん切りにします。
5 フライパンにサラダ油を熱して3を炒め、次に4を加えてさらに炒めます。
6 1が保温になれば、5を加え、混ぜてほぐします。
7 器に盛り、2を散らします。

お手入れ

交換部品

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 発芽コースの使用後のお手入れ → P21参照

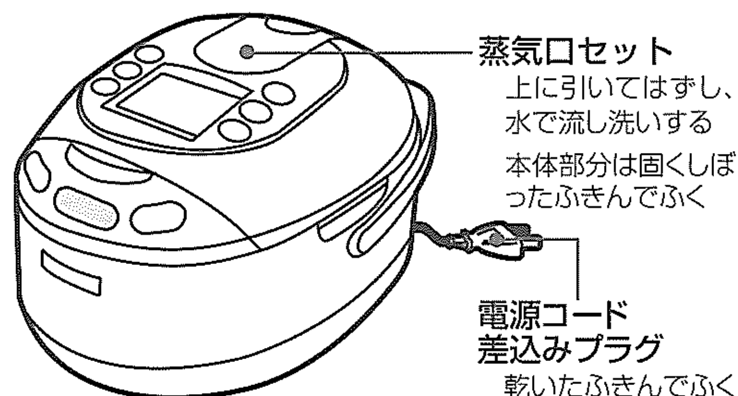
外側のお手入れ

外　側

せっけん液を含ませた後、固くしぼったふきんでふく

操作部は乾いたふきんでふく

プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは必ず取り除く



蒸気口セット

上に引いてはずし、水で流し洗いする

本体部分は固くしぼったふきんでふく

電源コード
差込みプラグ

乾いたふきんでふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間ふれさせないでください。

蒸気口セットのはずし方・つけ方



はずし方

①蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回す

- おひつボールは取らないでください。

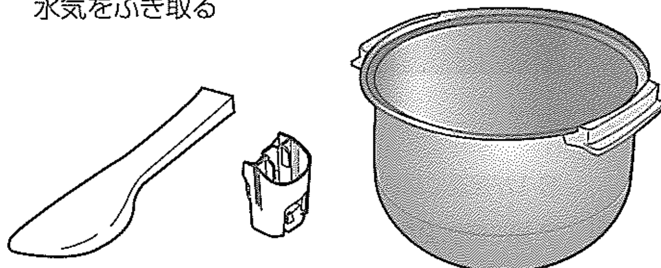
つけ方

②蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「つける」表示方向に回す

お手入れ後、蒸気口セットは必ずふたに差し込む

しゃもじ・しゃもじ受け・なべのお手入れ

湯または水にひたし、スポンジで洗い水気をふき取る



フッ素加工なべを長持ちさせるために

- 食器洗いとして使わない
- 酢を使わない
- 調味料を使ったときは、早めにお手入れする
- なべを水につけたままにしない
- 色むらができることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。

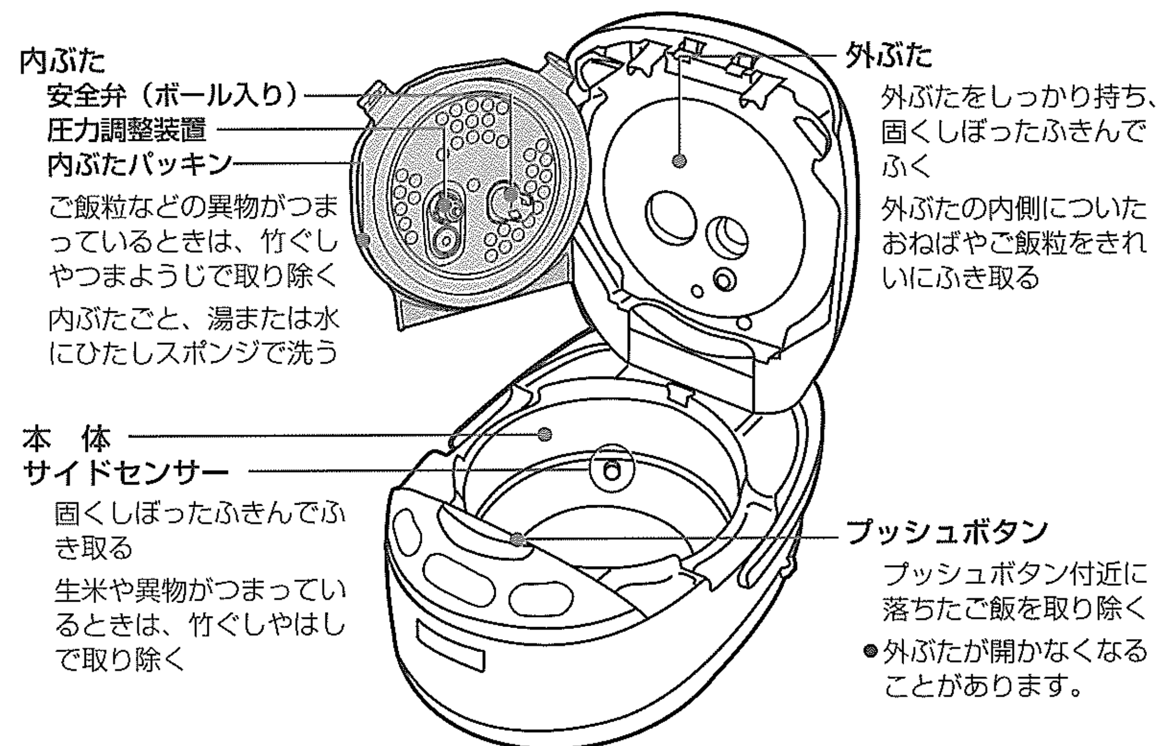
内側のお手入れ

内ぶた

安全弁（ボール入り）
圧力調整装置
内ぶたパッキン

ご飯粒などの異物がつまっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

内ぶたごと、湯または水にひたしスポンジで洗う



外ぶた

外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく

外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

本　体
サイドセンサー

固くしぼったふきんでふき取る

生米や異物がつまっているときは、竹ぐしやはしで取り除く

プッシュボタン

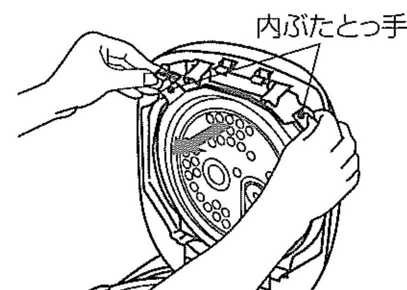
プッシュボタン付近に落ちたご飯を取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

内ぶたのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を手前に引く



つけ方

内ぶたのツメ（2カ所）を外ぶたの矢印に合わせて確実に取りつける

- 取りつけるとき、外ぶたパッキンを内ぶたで引っかけないでください。



交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
- 交換の際は、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶた（1.0Lサイズ）	C70
内ぶた（1.8Lサイズ）	C71
なべ（1.0Lサイズ）	B197
なべ（1.8Lサイズ）	B198
しゃもじ	SHAKN
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

● 修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	● お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。
	炊飯中に ふきこぼれる	●おかゆを白米メニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか?　→　P34 ●ランプが点灯していませんか?　→　ランプ点灯中は、キー操作ができません。
	炊飯・保温中に「ジー」と音がする	●マイコンが火力調節をしている音です。
	炊飯・保温中に「ブー」と音がする	●内部の熱を外へ出すために、ファンが回っている音です。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●圧力調整装置 穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁 中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●内ぶた 落としたりして変形したり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。

	症　状	● お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	●12時間以上の通常の保温をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか?　→　炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いた後は、においが残ることがあります。 →　念入りになべを洗ってください。
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか?　→　時刻は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか?　→　時刻は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	●「炊飯」キーを押しましたか?　→　「炊飯」キーを押さないと、予約は完了しません。
発芽コース	発芽コースが選べない	●無洗米表示が表示されていませんか？　→　「無洗米選択」キーを押し無洗米選択を解除してください。
	発芽玄米がにおう	●夏場など室温が高くありませんか？　→　室温が高いと強くにおうことがあります。発芽時間を短くするか、玄米の量を減らしてください。 ●銅板A・Bをセットしましたか？　→　銅の抗菌効果により、においの発生を抑えています。必ずセットしてください。 ●すぐに水洗いしましたか？　→　発芽コースが終わった後は、そのまま放置せず、必ず水洗いしてください。
その他	停電が 起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格を超えてブレーカーが下りることがあります。→　炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

表示	● お調べいただくこと
エラー表示：E01 E02 E07 E09 E11 E12	●故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示：E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 → コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
エラー表示：H10	●内ぶたのつけ忘れです。→ 内ぶたを取りつけて、「とりけし」キーを押してください。
エラー表示：H04	●なべの入れ忘れです。→ なべを確実に入れてください。
エラー表示：H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 → 冷めるまで待ってください。
エラー表示：H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 → 外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えた後に、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
7:00 を点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 ●差込みプラグを差し、時刻を合わせ直すと、通常どおり使えます。ただし、差込みプラグを抜くと表示部の表示が消えます。お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→ 「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■**お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。**

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名		NP-AT10	NP-AT18
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米・白米急速	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	無洗米	0.17~0.94 [1~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	炊きこみ・おこわ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	無洗米	0.17~0.68 [1~4]	0.34~1.03 [2~6]
	すしめし	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	無洗米	0.17~0.94 [1~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	おかゆ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.86~0.45 [0.5~2.5]
	無洗米	0.09~0.26 [0.5~1.5]	0.09~0.43 [0.5~2.5]
	分づき米・玄米・発芽玄米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	発芽コース	0.18~0.54 [1~3]	0.18~0.9 [1~5]
定格		交流100V 1230W 50/60Hz	交流100V 1350W 50/60Hz
平均保温時消費電力		25W	35W
炊飯方式		圧力IH（誘導加熱）方式	
電源コードの長さ		1.0m	
外形寸法（約cm）		幅25.5×奥行35.5×高さ21.5	幅28.5×奥行38.5×高さ25
質量		約5.3kg	約6.4kg

●取り消し状態（炊飯・保温をしていないとき）の消費電力は、約0.9Wです。
●平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。